СОВРЕМЕННАЯ
АВТОРСКАЯ КУХНЯ
С ГРУЗИНСКИМИ
КОРНЯМИ

мəмə
ТUТə

ХОЛОДНЫЕ
ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Салат с томатами, тыквенным маслом, муссом из сыра гуда и кинзой • 900

Молодые грузинские сыры с зеленью • 540

Закуска из печеного перца с сыром гуда • 590

Маринованные джонджоли с красным луком, томатами и кахетинским маслом • 590

Пхали из шпината • 780

Паштет из цесарки с домашним чатни и маринованными корнишонами • 710

Хумус с запеченным баклажаном • 780

Салат Табуле • 780

Бабагануш, взбитые баклажаны с приправами и оливковым маслом • 710

Сациви с курицей • 590

Тартар из говядины в грузинском стиле с ароматными травами • 820

Грузинский салат из свежих овощей с кахетинским маслом или ореховой заправкой • 710

Острые перчики, замаринованные по-домашнему • 480

Гурийская красная квашеная капуста • 300

ХАЧАПУРИ

Пеновани, хачапури из слоеного теста с сыром • 540

Пеновани, хачапури с сочным ягненком, шпинатом и кинзой • 850

Аджарский с яйцом • 660

Мегрельский с сыром • 660

ХИНКАЛИ

Калакури со свининой и говядиной, 3 шт. • 450

Мини-хинкали с говядиной в перечном соусе • 850

Вегетарианские с сыром, 3 шт. • 450

ОСНОВНЫЕ
БЛЮДА

Чакапули из ягненка • 1390

Цыпленок табака • 1320

Шкмерули, цыпленок в сливочном соусе с чесноком • 1320

Форель в виноградных листьях • 1450

ГОРЯЧИЕ
ЗАКУСКИ

Лобио «Батумела» • 450

Долма в виноградных листьях по-авлабарски • 550

Чакапули из вешенок • 780

Равиоли с кучмачи • 660

Равиоли с бычьими хвостами с нежным пюре из сельдерея • 900

СУПЫ

Домашний куриный суп • 550

Бозбаши, суп с фрикадельками из ягненка • 550

Харчо, пастуший суп с говяжьей грудинкой • 660

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Свежеиспеченный шотис пури • 300

ПОЧЕМУ АРМЯНЕ?

Оригинальные тифлисские кафе практически полностью исчезли. Открытые в начале прошлого столетия издавна поселившимися в Авлабаре армянами, они встречали гостей приглушенной элегантностью: и богатых дельцов из далеких стран, и тяжело дышащих извозчиков, и влюбленные парочки.

Ветерок влетал в форточки и вылетал в открытую во внутренний дворик заднюю дверь. Деревянные стулья отражались в витражных зеркалах рядом с семейными фотографиями цвета сепии. Студенты завтракали. Семьи приходили на ужин. Адвокаты перечитывали детали судебных дел. Писатели искали новые образы. Так проходила жизнь.



ГИА ХУЧУА, МОЙ ЕДИНОМЫШЛЕННИК

В уроженце Тбилиси, молодом талантливом шеф-поваре Гиа Хучуа, я распознал родственную душу еще на съемках второго сезона «Адской кухни». Почти пять лет я раздумывал над концепцией грузинского ресторана, который отличался бы от традиционного, слишком уж фольклорного, исполнения — вдали от родины такое мне всегда кажется искусственным. Хотелось сделать просто вкусное и вполне современное меню с грузинским корнями. Насколько у нас получилось — судить вам! А мне самому очень нравится!

Ваш Арам Мнацаканов,
армянин, влюблённый в грузинскую кухню

КОНЦЕПТ: АРАМ МНАЦАКАНОВ **БРЕНД-ШЕФ:** ГИА ХУЧУА **УПРАВЛЯЮЩИЙ:** ДМИТРИЙ САНИН

ЧТО ТАКОЕ ТУТА?



«Джельсо» по-итальянски, «тут» по-армянски, **тута – грузинское имя тутового дерева,** или попросту шелковицы – сакрального дерева для многих древних народов.

Это символ мудрости: тута расцветает последней, после того как перестают дуть губительные ветра, зато плодоносит раньше остальных плодовых деревьев – метафора того, что ранняя одаренность не гарантирует успех, и благоразумный человек не должен спешить!

Символ вечной жизни и плодородия: сколько бы ветвей туты ни срезали, дерево не гибнет, а наоборот, продолжает расти, вновь и вновь восстанавливая срезанные ветви и листву. Ни одно дерево не может сравниться с тутой по обилию плодов, которые созревают каждые три-четыре дня.

Символ здоровья: тута — это единственное дерево, ягодам которого присуща природная стерильность. Пыль не оседает на них, поэтому их едят немытыми.



MAMA TUTA

ЛУЧШИЙ РЕСТОРАН 2020 ГОДА ПО ВЕРСИИ РЕСТОРАННОГО РЕЙТИНГА ЖУРНАЛА GQ

НАПИТКИ

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ

Освежающий домашний лимонад тархун / малина-кинза 1 л • 1020

Вода ключевая Мама Тута 0,5 л • 300

Саирме 0,5 л • 300

Свежевыжатый сок из апельсинов или грейпфрута 0,2 л • 350

Сок яблоко / томат / персик 0,2 л • 300

Кока-Кола / Кока-Кола Зеро 0,33 л • 200

Тоник Сан-Пеллегрино 0,2 л • 360

И ПОГОРЯЧЕЕ

Эспрессо • 240

Американо • 240

Капучино • 270

Латте • 300

Горячий малиновый напиток 0,3 л • 390

Чайник ароматного чая 0,4 / 0,8 л • 240 / 480
зеленого или черного,
с мятой, чабрецом или ромашкой

КОКТЕЙЛИ

Апероль Шпритц • 990

Миндальный Апероль Шпритц • 750

Джин-Тоник • 900

Негрони • 890

ПИВО

Натахтари светлое 0,5 л • 470

Безалкогольное пиво Клаустайлер 0,33 л • 590

ДЕСЕРТЫ

«Дудук», томленые абрикосы с грецкими орехами • 590

Домашний ореховый пирог • 710

Наполеон • 660

Чизкейк с мацони • 540

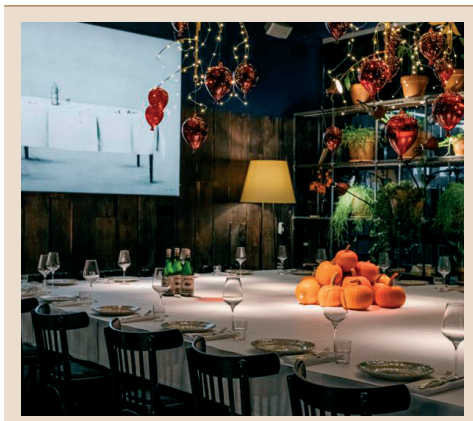
Гозинаки • 470

Шоколадный трюфель с розмарином • 240

Сорбеты. 1 шарик • 420

Мороженое. 1 шарик • 420

Продлите удовольствие дома, возьмите с собой:
Набор домашних шоколадных трюфелей с розмарином 3 шт. • 720



ДАВАЙТЕ ПРАЗДНОВАТЬ!

Грузинская кухня просто создана для дружеского застолья, и мы точно знаем как его устроить!

• • • • •

Зовите друзей в MAMA TUTA на Зоологическом, чтобы устроить шумный и веселый праздник за большим столом!

• • • • •

Пожалуйста, спросите нашего менеджера все о событиях в MAMA TUTA или бронируйте **на probka.org**

